

6. DAFTAR PUSTAKA

Achyadi, Nana Sutisna & Afiana Hidayanti. (2004). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (*Artocarpus champeden* Lour). *Infomatek*, Vol.6, No.3, 127-142.

Alvarez, C. A.; R. Aguerre; R. Gomez; S. Vidales; S. M. Alzamora and L. N. Gerschenson. (1995). Air Dehydration of Strawberries: Effect of *Blanching* and Osmotic Pretreatments on the Kinetics of Moisture Transport. *Journal of Food Engineering* 25 (1995) 167-178.

American Suplier Institute, 1987; Cohen,1995 & Hofmeister, 1991 dalam A.I.A. Costa; M. Dekker & W.M.F. Jongen. (2001). Quality Function Deployment in The Food Industry : A Review. *Trends in Food Science & Technology*. Vol.11, pp. 306-314.

American Suplier Institute, 1992 & Cohen 1995 dalam Benner, M.; A.R. Linnemann; W.M.F. Jongen; & P. Folstar. (2003). Quality Function Deployment (QFD) – Can It be Used to Develop Food Product? *Food Quality and Preference* 14, page 327-339.

Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). *Kimia Vitamin*. Rajawali. Jakarta.

Anonim. (2005). Delphi Method. <http://www.answers.com/topic/delphi-method>.

Anonim. (2006). The Delphi Method. <http://www.iit.edu/~it/delphi.htm>.

Anonim. (2009). Jenis-jenis Gula dan Berbagai Produk Terkait. <http://www.food-info.net/id/products/sugar/types.htm>

Arthey, D. & D. Colin. (1998). *Vegetable Processing*. UK.

Baker, C. G. J. (1997). *Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic & Profesional. London.

Bekti, E; Haslina; S. Haryati & E.Y. Sani. (1996). Beberapa Cara *Blanching* Dalam Waktu Berbeda terhadap Kadar Tanin dan Vitamin C pada Pisang Kepok Gablok. *Sainstek*. Vol. 4, No. 1.

Benner, M.; A.R. Linnemann; W.M.F. Jongen; & P. Folstar. (2003). Quality Function Deployment (QFD) – Can It be Used to Develop Food Product? *Food Quality and Preference* 14, page 327-339.

Buckle. K. A.; R.A. Edwards. G. H. & Fleet, M. W. (1987). *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia.Cetakan Pertama. Jakarta.

Desrosier, N. W. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

Djubaedah E.; Djumarman; E. H. Lubis; dan T. Hendraswaty. (2004). Pengaruh Konsentrasi Garam, Penambahan Jenis Asam Terhadap Mutu Lada Hijau Dalam Botol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XV, No.3.

Earle, M.,R. Earle and A. Anderson. (2001). *Food Product Development*. Woodhean Publishing Limited. England.

Ernst & Young and AC Nielsen (1999) dalam Benner, M.; R.F.R. Geerts; A.R. Linneman; W.M.F. Jongen; P. Folstar & H.J. Cnossen. (2003). A Chain Information Model for Structured Knowledge Management: Towards Effective and Efficient Food Product Improvement. *Trends in Food Science & Technology* 14, page 469-477.

Fachruddin, L. (1998). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Kanisius. Yogyakarta.

Fatah, M.A. dan Y. Bachtiar. (2004). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agro Media Pusataka. Jakarta.

Fellows. (2000). *Food Processing Technology* 2nd Edition. CRC Press. USA.

Ferdinand, Augusty. (2006). *Metode Penelitian Manajemen*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.

Gaman, P.M and K.B. Sherrington. (1994). *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology* Second Edition. (Terjemahan: Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh Gardjito, M; S. Naruki; A. Murdiati; Sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Gautar & Wijayanti, (1975) dalam Dischiany. (2006). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat & Larutan Gula terhadap Manisan Daging Buah Siwalan. <http://202.91.12.177/skripsi/0117320488/Abstrak.pdf>.

Gherardi *et.al.* (1994) dalam Laura A. Ramallo & Rodolfo H. Mascheroni. (2005). Rate of Water Loss and Sugar Uptake During the Osmotic Dehydration of Pineapple. *An International Journal. Brazilian Archives of Biology and Technology*. Vol. 48(5), pp. 761-770.

Hardjosaputra, Purwanto; Listyawati Purwanto; Tresni Kemalasari; Loecke Kunardi, Indriyantoro & Nawanti Indriyani. (2008). *Data Obat di Indonesia*. Pt. Muliapurna Jayaterbit. Jakarta.

Harker, F. Roger; F.Anne Gunson & Sara R. Jaeger. (2003). The Case for Fruit Quality: An Interpretive Review of Customer Attitudes, and Preferences for Apples. *Postharvest Biology and Technology*. Vol.28, pp. 333-347.

Harmanto *et.al.*, (1999) dalam H. M. Iyan Sofyan. (2004). Mempelajari Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Vakum terhadap Karakteristik Keripik Melon. *Infomatek* Vol. 6, No.3, Hal. 163-182.

Hauster & Clausing, 1998; Hauser, 1993 & Sullivan¹ 1986 dalam Benner, M.; A.R. Linnemann; W.M.F. Jongen; & P. Folstar. (2003). Quality Function Deployment (QFD) – Can It be Used to Develop Food Product? *Food Quality and Preference* 14, page 327-339.

Hofmeister, Kurt R. dalam Graf, E. & I. S. Saguy. (1991). Food Product Development : from Concept to the Marketpkace. Van Nostrand Reinhold. New York.

Kendall, P. and J. Sofos (2003). Preparation Drying Fruits. Corolado State University Cooperative Extension. USA.

Manzocco, Lara; Sonia Calligaris; Dino Mastrocola; Maria Cristina Nicoli & Carlo Raffaele Lerici. (2001). Review of Non-Enzymatic Browning and Antioxidant Capacity in Processed Foods. *Trends in Food Science & Technology*. Vol.11, pp. 340-346.

Margono, Tri; Detty Suryati; Sri Hartinah. (2000). Buku Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation. Jakarta.

Muchtadi (1997) dalam H. M. Iyan Sofyan. (2004). Mempelajari Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Vakum terhadap Karakteristik Keripik Melon. *Infomatek* Vol. 6, No.3, Hal. 163-182.

Omowaye, B.I.O. Ade; N. K. Rastogi; A. Angersbach and D. Knorr. (2002). Osmotic Dehydration Behavior of red Paprika (*Capsicum Annuum L.*). *Journal of Food Science* Vol. 67 (5), pp. 1790-1796

Pacco, H.C.; C. Vigneault; L.R. de Castro; F.C. Menegalli & L.A.B. Cortez. (2007). Temperature Effect on Drying Kinetics of ‘Gigante de Valinhos’ figs. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. Vol. 5 (2), pp. 70-75.

Parsaei & Sullivan (1993) dalam Suprihartini (2005). Aplikasi *Quality Function Deployment* (QFD) di Industri The Hitam Orthodox Indonesia. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. Vol. 8, No.3, Hal.426-435.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science the 5nd Eddition. CBS Publisher & Distributors. New Delhi.

Pranoto, Aristia Agustina. (2007). Pengaruh Metode *Blanching*, Metode Dehidrasi Osmosis & Penggunaan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisikokimia & Sensoris

Manisan Kering Pepaya (*Carica Papaya L.*) selama Penyimpanan. Program Studi Teknologi Pangan, fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Priyanto (1988) dalam Achyadi, Nana Sutisna & Hidayanti Hidayanti. (2004). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (*Artocarpus champeden Lour.*). Infomatek, Vol.6, No.3, 127-142.

Priyanto, G. (1988). Teknologi Pengawetan Pangan. PAU UGM. Yogyakarta.

Rababah, T. M.; L. R. Howard; R. T. Threlfall; and C. R. Brownmiller. (2003). Antioxidant Capacity and Phenolic Content of Dehydrated Fruit. Univ. of Arkansas. Fayetteville.

Rakhmat, Farid & Fitri Handayani. (2007). Budidaya Pasca Panen Nanas. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Kalimantan Timur.

Rangkuti, F. (2001). Teknik Membuat *Marketing Plan* Berdasarkan *Customers Values* dan Analisis Kasus. Creating Effective Marketing Plan. Jakarta.

Resurreccion (1998). Consumer Sensory Testing Product Development. An Aspen Publication. Maryland.

Rukmana, R. (1996). Nanas, Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.

Sahutu, S. (1996). Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.

Saloko, S; I. W. S. Yasa dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Hal 308-325.

Santoso, Hieronymus Budi. (1998). Manisan Nanas. Kanisius. Yogyakarta.

Santoso, S. (2006). SPSS untuk Statistik Non Parametrik. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Sari, Donna Dian. (2008). Pengaruh Pengecilan Ukuran dan Dehidrasi Osmosis dengan Larutan Gula terhadap Parameter Proses Pengeringan, Sifat Fisiokimia dan Sifat Sensoris Manisan Kering Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Sharma, S. K.; S. J. Mulvarey; and S. S. H. Rizvi. (2000). Food Process Engineering. Wiley-Interscience. New York.

Sijtsema, S.J.; G.B.C. Backus; A.R. Linnemann & W.M.F. Jongen. Consumer Orientation of Product Developers and Their Product Perception Compared to That Consumers. *Trends in Food Science & Technology*. Vol.15, pp. 489-497.

Sjaifullah. (1996). *Petunjuk Memilih Buah Segar*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.

SNI 01-3710-1995. *Manisan Kering Buah-buahan*. Dewan Standarisasi Nasional.

Soedarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Soetanto, N. Edy. (1996). *Manisan Buah-Buahan I : Kedondong, Mangga, Nanas*. Kanisius. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suprpti, M. L. (2005). *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Suprihatini, R. (2005). Aplikasi *Quality Function Deployment* (QFD) di Industri The Hitam Orthodox Indonesia. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. Vol. 8, No.3, Hal.426-435.

Tarwiyah & Kemal. (2001). *Manisan Basah Bengkuang. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. <http://www.ristek.go.id>

Vinson, Joe A; Ligia Zubik; Pratima Bose; Najwa Samman; John Proch. (2005). Dried Fruits: Excellent in Vitro and in Vivo Antioxidants. *Journal of the American College of Nutrition*, Vol. 24, No. 1, 44–50.

Wijaya, K.A. (2008). *Seri Hortikultura Buah-Buahan*. Prestasi Pustaka. Jakarta.

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. (1989). *Enzim Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. ; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.